

保护好这位秉公执法的警察

居著培

据三湘风纪网消息,近期,湖南省纪委监委督促邵阳市纪委监委,严肃查处了北塔区委原副书记、区委统战部原部长杨某等11名党员干部违规吃喝、醉驾“顶包”的严重违纪违法案件。

事情是这样的。2022年6月2日晚,多名干部违规在某民营企业内部场所聚餐饮酒。其后,杨某酒后驾车被公安机关查获。他随即联系邵阳市交警支队四级高级警长罗某寻求帮助。罗某向现场执法负责人打招呼,并前往执法现场。得知该消息后,另有5人前去帮忙,其中4人是政府干部,一人是那位私营企业主。上述6人商议由企业顶替杨某到医院提取血样。之后,现场执法民警发现杨某可能被“顶包”。在公安机关督促下,杨某于第二天15时许前往接受调查,并到医院重新提取血样。

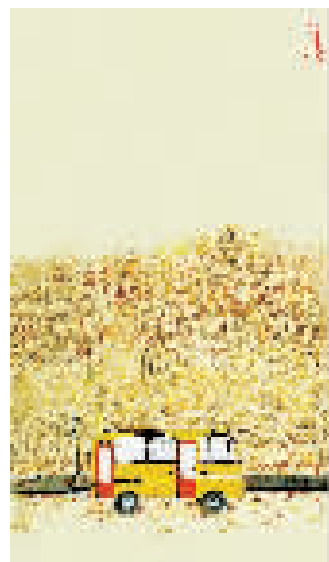
有人说,喝了酒,找个代驾就不会出现后续事情了。可杨某或许认为自己是区委副书记,根本就没想到会有人敢查到他头上。在此,要特别点赞这位现场执法的民警。为他的秉公执法,坚持原则,不畏强权点赞!我们的社会太需要这样的人了。

而且,这件事让人极为愤慨的是——这一地的领导干部放弃原则,挑战法纪底线,结党营私,拉帮结派到何种程度!事情一经曝光,网友们都在呼吁:杨某他们的势力太强大了!请保护好这位警察!

其实,我们更需要的是上级有关部门制定措施,加大力度,出手整顿这类违法乱纪现象。

要整顿这类乱象,首先,监管不能缺位。相关纪检监察部门应主动走下去,随时随地对干部任职期间的工作作风和工作业绩进行考察。其次,畅通举报渠道,保护敢于直言者,发挥群众和基层工作人员的监督作用。最重要的是不能放松对干部的法纪教育——敬畏法律,遵守法律,坚持立场,不是口号,更应是行动。

肝胆篇



老树

●老树画
清心

此身误在红尘, 纠结直到如今。 何物可使人远, 惟有一茶清心。

守钱塘,厌水陆之品。今日偶与仲天颺,王元直、秦少章会食,复作此味。客皆云:“此羹超然有高韵,非世俗庖人所能仿佛。”

苏东坡在“东坡”时候可谓穷困潦倒,自己弄了一块地种粮种菜,一次弄到鱼亲自掌勺做羹汤招待朋友,其中有秦少游的弟弟。喝了羹汤的客人对羹汤给了“超然有高韵”,世俗大厨学都学不来的很高评价。

在黄州时,苏东坡赴何秀才的聚会,吃到一种特别酥的油果,因此问主人,这油果叫什么?主人对以无名。东坡又问为甚酥?坐客皆曰:“是可以为名矣!”一次普普通通的家庭聚会,主人端出来一盘炸食,他问主人这炸食叫什么名字?主人回答没有名字。他又问为什么这么酥脆(为甚酥)?大家异口同声说,“为甚酥”三个字是最好的名字。一场家庭聚会成了群口相声晚会,所以苏东坡最会玩,也最好玩、最有趣。

能于贫困中活出卓然不群的精气神,在穷途上走出一路歌声鲜花,把人生的一次次悲催玩成了千古佳话,伟大的东坡先生啊!

的奇思妙想。这种玩石的方法,至今都有人仿效。

当年李伯时在京城得到陈峡州马台石十分喜爱,将其放在书房。一天东坡来造访,看后说:“研石为砚,将你的奇思妙想,这种玩石的方法,至今都有人仿效。”

晋唐文人注重文玩器物

会玩的苏东坡

姜维群

的气韵,宋代文人注重其精致,明代文人注重文玩的品类。宋人皆以苏东坡为文人典范,后人多关注东坡之仕途左迁右贬,政治风云之跌宕和名冠千古之诗词,却忽略了作为文人的玩。

《墨史》载,“苏子瞻有佳墨七十九,而犹求觅不已”。文人作诗记事乃至书法,均离不开墨。古时无墨汁,东坡曾听说一位卖墨的人叫潘谷,其墨非常精妙,但不能划

家中失火是祸事,他想的是得到的佳墨可以写一辈子的书,烧剩下的松明可以照明。这胸襟与豁达,佩服!

雅玩是这样,还有一种吃喝玩乐的玩。若春风得意,谁都能享受口腹之欲,然在生活困窘时能有心情吗?即使有心境也没条件。但东坡截然不同,他曾这样回忆——

予在东坡,尝亲执匕煮鱼羹以设客,客未尝不称善,意穷约中易为口腹耳。今出

妻子弄回来3只流浪幼猫,都只有两个月大。我们一

怀才不遇的猫

金水

边喂着,一边寻找领养人。过去十多年里,我们曾为近50只小猫找到新家。然而今时不同往日,短视频里尽是名贵品种的猫。两个月后,3个小家伙仍无人问津。

“灰灰最有希望第一个‘就业’。”望着3只渐渐长大的小猫,妻子说。灰灰颜值高、身体强壮,智商出众。不到5个月大,就能听懂“来”“去”“不许”……大多数成年猫都做不到。

然而第一个“就业”的,却是不起眼的橘猫。它相貌平平,听不懂人话,还爱

乱叫。可是领养它的女孩说,她就喜欢橘猫长大后胖乎乎的模样。

接着小白猫也“就业”了。妻子曾建议领养人领养灰灰。领养人说,灰灰看上去各方面都好,可是狸花猫到处都是,纯白猫少见一些。

一晃,灰灰都半岁了,看来要砸手里了。想起一位作家曾说:单位里即使没有任何暗箱操作,提拔的逻辑也不全是能力强上,而是根据“工作需要”提拔……

怀才不遇是寻常事,看来无论人还是猫,都有可能遇上。

然轻蔑地说:“这要是大白纸本,我可能还留下几本。印上字,不就瞎了么!”师长愤然离去,从此发誓再也不自费出书。

师长说:“那人言语虽然刻薄,却不无道理,自费出书降低了出版的门槛,作品质量难以让读者放心。自费出书有时只是自恋的一种表现。往往兴奋劲儿一过,接踵而来的却是懊悔。一本集子放在那里,又能代表什么呢?只是总结吗?作品如果真的有生命力,自然会传世的,根本不用去包装。”

他的观点似乎有些执拗,但这份坚守却令人尊敬。

坚守

鞠志杰

过去人们包粽子都用黄米,不知是因产量低还是别的原因,后来很少能看到黄米粽子了。说实话,黄米无论在色泽和口感上都不及江米。当然,江米一定要挑颗粒大、饱满、莹润有光泽的买,这样包出的粽子才能蒸煮出晶莹剔透的口感和光灿灿的品相来。

金丝小枣是包粽子的重要辅料,要选那种果皮棕红有光泽、核小肉厚、枣味浓郁甘甜无“辣”味的。这种枣果肉饱满有弹性,掰开果肉还会有金丝“弹”拉出来。待蒸腾的水蒸气散去,“嵌”在江米粽子中的金丝小枣,最能衬出粽子一白一红的视觉效果。

包粽子看似简单,却是一门学问。初学者包出的粽子要么奇丑无比,毫无美感;要么不等上锅粽叶就已散开,白花花的江米落满一地。母亲是包粽子的一把好手,看她包粽子是一种视觉

享受。

记得小时候,每到端午来临,母亲便会早早把红枣和粽叶准备好,米也是要提前泡好的。母亲包起粽子总是不慌不忙,她的身前放着两只盛满水的搪瓷盆,里面分别浸泡着江米和粽叶,金丝小枣也是绝对不能少的,堆挤在蓝瓷小碗里等待召唤。但见母亲从水盆里扯出两片粽叶,相交叠放在两个手掌上。

搞不清她两只手怎么一翻转,粽叶立刻就变成了一个倒锥形。母亲拿起一颗小枣堵在锥尖端端口,再从水盆里捞起一把江米填进锥筒,中间又埋入两颗小枣后把江米抹平,然后把富余出的一截粽叶折压封口。接着用牙扯出一根马莲条来,咬住一头儿,绕着粽子上下翻转几下,手里的粽子就被绑个结结实实。母亲最后撩起

清水冲掉散落在粽叶上的江米,一个俊俏挺实的粽子就被扔进了另一只备用的搪瓷盆里。

最勾馋虫的还是锅盖揭开,那满屋弥漫着的米香和金丝小枣的甜香,还有四散跑出尚裹着热气的粽子苇叶的清香……母亲嘘着热气把粽子一个个拎出来,放进凉水盆里拔一拔。这时的我们早迫不及待地围过来,母亲把粽叶一层层剥开,眼见一个个光洁莹润长得像婴儿胖脚丫的粽子滚下来,我们早耐不住性子,几口就填进了嘴里。

蘸上少许白糖,咬一口晶莹剔透的江米粽子,忽然就感受到了一种仓廪富足和五谷丰登的喜庆。

江米粽子

付振强

老北京的小吃中,粽子始终是神奇的存在。与其他以面食为主的小吃不同,粽子巧妙地把苇叶、江米、小枣等几种完全不搭界的食材融合到一起,经蒸煮制成一款别有风味的美食,受到南北食客的欢迎。

包粽子离不开苇叶,那种沾着晶莹露水的苇叶多采自稻田或水塘边。小时可以在日杂店买到,端午时节也有乡人挑着担子串街来卖。好的粽叶叶片肥厚,四指宽窄,中间有一条黄色的“梗”贯穿叶片始终,凑近闻会有一种湿漉漉的芦苇清香沁人心脾。

江米是包粽子的主料,

母亲的味道

石绍辉

母亲做的白菜菜总是吃不腻,炒、熬、炖、包、烙、涮、凉拌、生嚼……地渐渐沉睡,而大白菜却傲然挺立,向着满心的目标飞速生长。它傲视霜寒风冷,成了大地上一道独特的风景。

“头伏萝卜二伏菜”,这二伏菜指的是在二伏天里种白菜。炎热的夏天,母亲顶着烈日,挥动锄头,整地、碎土、开沟……全然不顾蒸腾与炙烤。她猫着腰,将一粒粒与芝麻粒相仿的白菜种子撒入黑土地,覆上细土、引来涓涓细流。

晚秋,大地变得空旷寂寥,一片片灰蒙蒙的土,多数学年来,母亲的味道与白菜密不可分,猪肉白菜炖粉条,白菜豆腐汤,白菜馅饺子、包子和馅饼,即使是凉拌白菜心,也让人觉得清新爽口。而母亲的眼神中,始终充满着对美好生活的向往。

星期文库

趣谈北京小吃之四